



Programa de Pós-Graduação em
Ciência de Alimentos

da UFBA

Mestrado & Doutorado



**Salvador
2022**



Programa de Pós-Graduação em

Ciência de Alimentos

Faculdade de Farmácia. Rua Barão de Jeremoabo s/n. Ondina, Salvador, Bahia
CEP: 40170.115

Telefone: (71) 3283-6920. E-mail: pgali@ufba.br

Conceito 4 (CAPES)

HISTÓRICO



A **Universidade Federal da Bahia** – A primeira do Brasil. Historicamente, seu início está datado em 18 de fevereiro de 1808. Na época o Príncipe Regente Dom João VI institui a Escola de Cirurgia da Bahia, constituindo assim o marco do primeiro curso universitário do país. O **Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGAli)**, criado em 2005 foi o primeiro programa *stricto sensu* criado pela Faculdade de Farmácia da UFBA. Dessa forma, em 2006 teve a primeira turma de ingressantes no curso de Mestrado acadêmico. E, a partir de 2019, o P GALi passou a oferecer o curso em nível de Doutorado. Atualmente, o P GALi oferece oportunidade de ingresso nos **cursos *stricto sensu* em nível de Mestrado e Doutorado**. Possibilitando aos discentes uma experiência acadêmica, científica e cultural - Ímpar. À sociedade, o Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos tem proporcionado sólida formação de recursos humanos na área de Ciência dos Alimentos.

Área de concentração

O Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos (PGAli) está inserido na grande área de Ciência Agrárias, área de concentração de Ciência de Alimentos, subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Ciência de Alimentos)

Linhas de Pesquisa/Projetos

1 Controle de Qualidade de Alimentos

- Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas;
- Identidade e Funcionalidade de Alimentos e Bebidas Regionais;
Segurança Alimentar.

2 Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos

- Inovação de Produtos e Processos Tecnológicos e Biotecnológicos;
- Inovação, Prospecção e Aproveitamento de Produtos, Subprodutos e Rejeitos Agroindustriais Regionais.

Ingresso no P GALi

MESTRADO

Número de vagas ofertadas anualmente: 30 vagas/ano

Etapas do processo seletivo:

Conhecimento em língua inglesa (Eliminatória/Classificatória)

Defesa do anteprojeto de pesquisa (Classificatória)

Análise do curriculum vitae Lattes/histórico acadêmico (Classificatória)

DOUTORADO

Número de vagas ofertadas anualmente: 16 vagas/ano

Etapas do processo seletivo:

Defesa do projeto de pesquisa (Classificatória)

Análise do curriculum vitae Lattes/histórico acadêmico (Classificatória)

INTERCÂMBIO INTERNACIONAL

De acordo à disponibilidade de editais para discentes & docentes

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

PÓS-DOUTORADO

De acordo à disponibilidade de editais

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

PROFESSOR VISITANTE

De acordo à disponibilidade de editais

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

Bolsa de estudos

O Programa de Pós-Graduação em Ciência do Alimentos (PGAli) anualmente recebe cotas de bolsas* em nível de Mestrado e Doutorado da Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) e Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), sendo distribuídas de acordo com a ordem de classificação no processo seletivo/ano.

Número de bolsas para Mestrado (2022):

18 bolsas CAPES e 6 bolsas FAPESB, totalizando de 24 bolsas

Número de bolsas para Doutorado (2022):

8 bolsas CAPES e 6 bolsas FAPESB, totalizando de 14 bolsas

**Bolsas não previstas, oriundas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e outras agências de fomento podem ser disponibilizadas, por meio de projetos de pesquisa financiados.*

Fluxo Curricular

Nível	1º Ano		2º Ano		3º Ano		4º Ano	
	1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre	7º Semestre	8º Semestre
MESTRADO*	Disciplinas obrigatórias							
	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas						
			Tirocínio Docente Orientado I					
			Redação de Artigo Científico					
							Qualificação até 20º mês	
	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada				
		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa	DEFESA DE DISSERTAÇÃO				
DOCTORADO**								
	Disciplinas obrigatórias							
	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas					
				Tirocínio Docente Orientado I		Tirocínio Docente Orientado II		
			Redação de Artigo Científico					
					Qualificação I até 22º mês		Qualificação II até 38º mês	
	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada
		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa		
					Tutoria de Iniciação Científica			

* 20 créditos (10 obrigatórios e 10 optativos) e 2 atividades obrigatórias.

** 36 créditos (12 obrigatórios e 26 optativos) e 4 atividades obrigatórias.

Corpo Docente

NOME / E-MAIL NÍVEL DE ORIENTAÇÃO	LINHA DE PESQUISA / ÁREA DE ATUAÇÃO
 <p>Drª Aline Camarão T. Biasoto aline.biasoto@embrapa.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Aproveitamento de resíduos. Avaliação sensorial. Análises de controle de qualidade. Avaliação de atividade antioxidante. Identificação de compostos voláteis. Análise estatística multivariada.</p>
 <p>Drª Alini Tinoco Fricks alinitf@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Tecnologia Enzimática e Bioprocessos. Imobilização de Enzimas. Biocatálise. Desenvolvimento de Processos Enzimáticos em Meios Convencionais e Alternativos (fluidos supercríticos e micro-ondas).</p>
 <p>Dr Bruno Nicolau Paulino bruno.nicolau@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Prospecção de Compostos Bioativos. Desenvolvimento de Processos Biotecnológicos para Produção de Compostos (Aromas, Biossurfactantes, Pigmentos, Oligossacarídeos) de Interesse na Indústria de Alimentos.</p>
 <p>Drª Camila D. Ferreira Ribeiro camiladuartef@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Química e análise de alimentos. Controle de qualidade de alimentos. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Desenvolvimento, caracterização e estabilidade de micro e nanopartículas de alimentos.</p>
 <p>Dr Carlos P. Cavalheiro carlos.cavalheiro@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Ciência e Tecnologia de Carnes e Produtos de Origem Animal. Microbiologia. Probióticos e Encapsulação.</p>
 <p>Drª Carolina O. de Souza carolods@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Aproveitamento de resíduos. Métodos analíticos instrumentais. Análises cromatográficas. Compostos bioativos. Desenvolvimento e caracterização de embalagens para produtos alimentícios.</p>
 <p>Dr Cláudio Vaz Di M. Ribeiro claudioribeiro@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Análises de alimentos, com ênfase em análises quali- e quantitativas de ácidos graxos por cromatografia gasosa. Modelagem estatística.</p>
 <p>Drª Deborah M. Otero deborah.otero@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua: Análise de alimentos. Compostos bioativos. Desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Isolamento de micro-organismos para produção de compostos de interesse. Plantas alimentícias não convencionais.</p>
 <p>Dr Ederlan de Souza Ferreira ederlan.ferreira@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Química/Bioquímica de alimentos. Isolamento, purificação e caracterização estrutural/funcional de proteína. Peptídeos bioativos. Nutrição experimental.</p>
 <p>Dr José Antônio M. Filho antomen@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Investigação de contaminantes em alimentos de origem ambiental, aditivos e do processamento, com ênfase em metais pesados e compostos orgânicos carcinogênicos e sua avaliação de risco.</p>
 <p>Dr Marcelo Andrés U. Guez marcelo.umsza@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: na área de alimentos e biotecnologia - produção de enzimas e pigmentos de origem microbiana; produção, caracterização e aplicação de extratos obtidos de subprodutos da agroindústria.</p>
 <p>Drª Maria E. Oliveira Mamede mmamede@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Análise sensorial. Análises físico-químicas. Fermentação e desenvolvimento de novos produtos.</p>
 <p>Drª Marion Pereira da Costa marioncosta@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Tecnologia de Leite e derivados. Controle físico-químico e de qualidade de alimentos. Validação de métodos cromatográficos. Análises instrumentais de cor, textura e reologia.</p>
 <p>Dr Nelson Barros Colauto nelsonbcolauto@gmail.com</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Biotecnologia e microbiologia agrícola. Genômico. Genética molecular e de microrganismos. Biotecnologia do cultivo de cogumelos. Basidiomicetos.</p>
 <p>Dr Renato Souza Cruz cruz.rs@gmail.com</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Obtenção, caracterização físico-química, funcional e tecnológica de amidos e farinhas de fontes não convencionais. Embalagens ativas, inteligentes e biodegradáveis para alimentos.</p>
 <p>Dr Ronaldo Lopes Oliveira ronaldooliveira@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Avaliação de alimentos para animais ruminantes. Tecnologia e qualidade de carne e derivados.</p>
 <p>Drª Ryzia de C. V. Cardoso ryzia@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Higiene de Alimentos e sua interface com a saúde pública. Segurança de alimentos. Setor informal de alimentos. Vigilância sanitária de alimentos.</p>
 <p>Dr Sérgio Eduardo Soares ssoares.ssa@gmail.com</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Química e análise de alimentos. Composição de alimentos. Parâmetros sensoriais e antioxidantes. Cacau e compostos fenólicos.</p>

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos

da UFBA

Mestrado & Doutorado

